

„Ueppige Fruchtfülle und wunderbare Harmonie aus Chile – diese Weine muss man einfach kennenlernen!“

Matetic vineyards

Eine Verkostung von [Real Wines](#),
im James Joyce Pub, ZH, 19. März 2013



Mittwochabend um sieben im James Joyce im Herzen der Zürcher City. Draussen herrscht eine bittere Kälte. Das gutgehende Lokal füllt sich zusehends, das gediegene Ambiente und die gute Stimmung der Gäste sind eine Wohltat fürs Gemüt. Man wähnt sich auf den Britischen Inseln. Cocktails und Cüpplis beherrschen die Szenerie. Mittendrin ein paar Tische mit leicht exotisch wirkenden Weinflaschen, dazwischen langstielige Weingläser und ein paar Karaffen. Hier bin ich richtig!

[Paul Liversedge](#), zweiter Schweizer *Master of Wine* und Inhaber von [Real Wines](#) in Stallikon (ZH) ist in seinem Element. Mit englischem Charme und ruhiger Kompetenz bringt er seinem Publikum bestes Chilenisches „way of life“ näher: [Matetic vineyards](#).

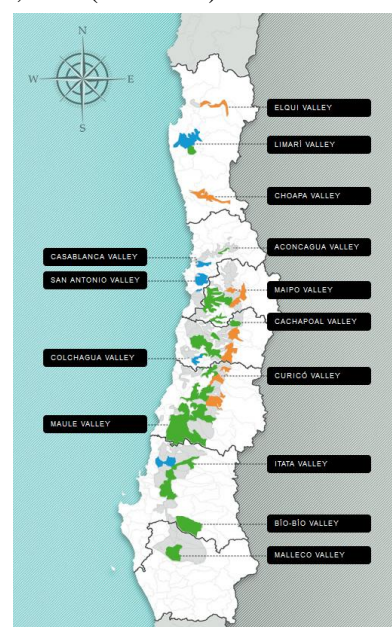
Die buntdurchmischte kleine Schar gutgelaunter Weinfans ist offensichtlich von den Weinen angetan. Paul schenkt hier Wein ein, beantwortet dort eine Frage, referiert, fragt nach, öffnet neue Bouteillen – und schiebt mir erwartungsvoll ein Glas Sauvignon Blanc zu.



[Matetic vineyards, EQ Sauvignon blanc, Coastal 2012, San Antonio](#), 75cl (CHF 18.-)

(EQ steht für „Equilibrium“) Die Farbe ist ein beinahe glasklares Weissgold. Im Bouquet ist der Wein herrlich frisch und knackig. Der Duft entströmt dem Glas in *high definition!* Noten von Gräsern, etwas Stachelbeere, wunderbar reintonig. Im Gaumen herrlich leichtfüssig. Wiederum Aromen von Gräsern und Stachelbeeren, unterlegt von einer sanften mineralischen Note. Die Säure ist herrlich *sappy* (= eine fühlbar saftige Spannung zwischen den Lippen. Liebhaber von Deutschen Riesling wissen genau, was gemeint ist) aber auch mild. Trotz schöner Frucht und 3g/l Restzucker ist der Wein wunderbar trocken.

Schön harmonisch. EQ passt hier wörtlich. Der Alkohol ist so gut eingebunden: sind da wirklich 14% Vol. drin? Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Ein idealer Aperio-Wein. Der Abgang ist erstaunlich lang. Tolles Preis-/Leistungsverhältnis. Ich muss ein paar Flaschen haben! Trinken bis 2015+. 17.5/20.



©Wines of Chile

Matetic vineyards, Corralillo Gewürztraminer 2010, San Antonio, 75cl (CHF 18.-)

Die Farbe ist eher Weissgold. Das Bouquet duftet wunderbar nach Lychees, dazu Nuancen von Rosenwasser, Mandarinschale und Holunderblüte. Subtil süsslich. Im Gaumen richtig trocken, auch leicht salzig, dazu die sanfte Würze des Gewürztraminers. Nur ein Hauch Frucht, dafür dezente mineralische Noten. Sehr ausgewogen, aber auch mit beachtlicher Tiefe. Die Säure ist weich, aber auch prickelnd. Die 13,5% Vol. Alkohol sind gefühlte 8%! Ein eigenständiger Ausdruck von Gewürztraminer: subtil, edel, zart, ausgewogen und auch mit einer

gewissen Komplexität. Er hat zwar nicht die Präsenz und die Kraft eines Gewürztraminers von Zind-Humbrecht und das ist auch okay so. Ein gelungener Wein. Jetzt trinken. 17/20



©WineAnorak

Matetic vineyards, EQ Chardonnay 2008, San Antonio, 75cl (CHF 20.-)

Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb mit einem Hauch Grün. Im Bouquet subtil und zierlich, aber durchaus mit einer gewissen Tiefe: Pfirsich und Ananas, etwas kandierte Früchte, auch Bonbon-Noten, aber eben alles sehr subtil und fast nur angedeutet. Auch im Gaumen ein abgerundeter, weicher, subtiler, fast unauffälliger Chardonnay. Die zarte, subtile Frucht ist angenehm reintonig, dazu ein Hauch Mineralische Aromen und Süsse. Der Alkohol ist quasi sublimiert, das macht diesen Wein harmonisch und bekömmlich. Allerdings braucht's dazu genau das richtige Essen, um die gar sehr subtilen Aromen heraus zu kitzeln. Bald austrinken. 16/20.

Matetic vineyards – einige Eckdaten

In Chile streben aktuell immer mehr Weinproduzenten nach höchsten Qualitätsstandards. Einige Weingüter wie z.B. Matetic setzen dabei auf die kühleren Weingebiete nahe der Pazifischen Küste. 120 Kilometer westlich von Santiago de Chile, zwischen der Küstenstadt San Antonio und dem Städtchen Casablanca liegt das [San Antonio Tal](#). Das moderate, mediterrane und stark vom Pazifischen Ozean beeinflusste Klima ist von hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt. Dies sind gute Bedingungen für das Entstehen von komplexen Aromen im Wein.

[Matetic](#) setzt zudem konsequent auf organischen und biodynamischen Weinbau. Die Matetic Reben (120 ha) wachsen im kleinen Rosario Tal (Gesamtfläche 9'000ha), das im San Antonio Tal liegt. Das Rosario Tal begünstigt den biodynamischen Weinbau, weil es in sich geschlossen ist. Nachbarn, die mit der chemischen Keule Ihre Reben vor Krankheiten zu schützen suchen, sind daher keine in der Nähe. „Der biodynamische Weinbau sucht das Gleichgewicht zwischen der Rebe und Ihrer natürlichen Umgebung“, meint der Matetic Geschäftsführer Arturo Larraín. Und dieses Gleichgewicht zeigt sich dann in den Weinen, die sich bei Matetic eindeutig elegant,

harmonisch, ausgeglichen, und verführerisch zeigen. Dabei kommt auch die Fruchtfülle nicht zu kurz.

Die Geschichte des Weinguts beginnt in 1999. Die Reben stammen auch aus diesem Jahr. Man pflanzte vor allem Syrah. Dazu auch Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc und etwas Gewürztraminer. Die Reben gedeihen in Böden aus Lehm und Granit.

Die vor kurzem fertiggestellte *winery* im Rosario Valley ist in jeder Hinsicht *state-of-the art*. Pumpen sind überflüssig. Umfüllen des Mostes und der Weine geschieht ausschliesslich mit Schwerkraft. Alle Stahl tanks (Kapazität bis zu 300'000 Liter) sind Temperaturkontrolliert. Matetic ist in Chile übrigens mit seinen 120ha unter Reben ein kleiner Weinproduzent.



©Wines of Chile Das San Antonio Tal

Matetic vineyards, Corralillo Pinot Noir 2010, San Antonio, 75cl (CHF 20.-)

Die Farbe ist ein leuchtendes, dunkles Rubin. Das verführerische Bouquet zeigt ziemlich primäre Aromen von Himbeerfrucht und Waldbeeren, dazu subtile Noten von Vanille und Marzipan. Im Gaumen vor allem samtene Beerenfrucht, dazu etwas Veilchen. Die angenehme frische Säure trägt diese reintonige Beerenfrucht. Keine grosse Komplexität und auch wenig mineralische Noten, aber dafür eben diese schöne, reintonige Frucht von roten Waldbeeren. Ein unkomplizierter, gut gemachter Pinot mit viel Spass-Potential. Trinken bis 2015+. 16.5/20.



Matetic vineyards, Corralillo Syrah 2010, San Antonio, 75cl (CHF 20.-)

(Ausbau in 30% neue Barriques) Die Farbe ist ein dunkles, undurchdringliches Rubin. Im Bouquet zuerst ein Hauch von Barrique (Toast, Eiche, Vanille), dann folgen schöne Waldbeerenfruchtaromen, gepaart mit sanfter Würze. Im Gaumen viel Beerenfrucht und auch sanfte Würz- und mineralische Noten. Schön ausgewogen. Keine Aggressivität, kein störender Alkohol. Runde, reife Tannine und eine gut eingebundene Säure. Weicher, fruchtiger Abgang. Die Frucht wirkt etwas vordergründig und dem [Wein](#) fehlt allgemein etwas die Tiefe aber sonst ist dieser Syrah schlicht ein Genuss! Dann auch noch zu dem Preis! Trinken bis 2015+. 17/20.



©[Quintessential Wines](#)

Arturo Larraín, der Generaldirektor des Weinguts, gesellt zu mir. Sein Engagement für diese Weine merkt man ihm sofort an. Er erzählt von der Philosophie des Hauses: die Suche nach bedingungsloser Qualität im Rebberg; die Bedeutung von Terroir im biodynamischen Anbau und die Suche nach „Balance“ im Wein. Matetic produziere heute jährlich ca. 30'000 (12er) Kisten Wein (auf 120 ha) und habe nicht vor, die Produktion zu erhöhen. Zurzeit funktioniere das Rebberg-Management sehr gut und gerade beim biodynamischen Anbau sei dies von grosser Bedeutung. Die 1999 gepflanzten Reben seien noch jung. Dies bedinge die Bereitschaft zu langfristigem Denken, denn die Früchte der Arbeit von heute würden vor allem von der kommenden Matetic Generation geerntet werden, wenn die Reben das Alter für höchste Qualität erreicht hätten. Arturo erzählt mir weiter, dass bis zu 40% der Trauben der „grünen Lese“ (dies geschieht jeweils kurz vor der Traubenverfärbung) zum Opfer fielen. Dafür erreiche man ein besseres und vor allem gleichmässiges Ausreifen der übrig gebliebenen Trauben. Nach der Lese kämen die Sortiertische gleich zweimal zum Einsatz: zuerst vor dem Entrappen der Trauben und danach nochmals bei den einzelnen Beeren. Ich bin beeindruckt: Schweizer Weingüter! Macht es wie Matetic!



©[WineAnorak](#) v.l.n.r.: Paula Cárdenas, die Önologin, und Arturo Larraín



Matetic vineyards, [EQ Syrah 2007](#), San Antonio, 75cl (CHF 40.-)

Die Farbe ist ein tiefes, schwarzes Rubin. Im Bouquet hochkomplex und multidimensional. Kaum zu beschreiben! Satte, dunkle Waldbeerenfrucht, vor allem reife Johannisbeeren und Brombeeren, gepaart mit Toast-, Rauch- und mineralische Aromen. Auch Lakritze, schwarze Oliven und Holzkohle. Dies alles wunderbar ineinander verwoben. Im Gaumen wiederum viel reife Johannisbeeren und Brombeeren, sanfter Toast und schwarze Oliven. Sehr schön ausbalanciert mit rundlich reicher, sanfter Fülle. Auch hier wieder: Keine Aggressivität, kein Alkohol spürbar (trotz 14° Vol.). Der Wein ist rund und bekömmlich, ausgewogen und harmonisch, herrlich Beerenfruchtig und erstaunlich komplex. Zurzeit erste trinkreife. Unbedingt probieren! 18.5/20.

Matetic vineyards, [EQ Syrah 2010](#), San Antonio, 75cl (CHF 40.-)

Die Farbe ist ein sehr dunkles, undurchdringliches Rubin. Im Bouquet zurzeit etwas verhalten. Reintönige Cassis- und Holunderfrucht. Kaum Barrique-Aromen. Im Gaumen viel Cassis-, Brombeer- und Holunderfrucht. Die reife, runde Säure gibt dem Wein halt. Ausgewogen und harmonisch. Auch hier (bei 14° Vol.) bleibt der Alkohol angenehm im Hintergrund. Zurzeit nicht die Komplexität und Tiefe des 2007ers aber das Potential ist vielversprechend. Trinken bis 2020+. 17.5/20.



Ein paar Tage nach dieser Verkostung hatte ich die Gelegenheit, eine der Ikonen des Chilenischen Weinbaus zu trinken. Hier meine Eindrücke:

Casa Lapostolle „Clos Apalta“ 2008, Colchagua Valley: Die Farbe ist ein undurchdringliches Schwarz-Purpur-Violett. Im Bouquet viel schwarze Beeren: Cassis, Holunder und Griotte-Kirsche. Dazu intensiv nach Lakritze, Rauch, süsslicher Teer und Wacholder. Ueppig, wild und sehr tief. Ein herrlich komplexer Wein. Wahnsinn! Im Gaumen geht's ähnlich weiter: Viel Lakritze, Teer, Kaffee, Wacholder, Cassis, Holunder und Brombeeren. Sehr vollmundig und ungestüm. Hier fangen auch die Probleme an: der Wein wirkt viel zu jung. Auch nach Stunden in der Karaffe fehlt ihm die Geschmeidigkeit. Ein Korsett aus Gerbstoffen und straffer Säure macht den Wein sperrig und hart. Die Qualität ist zwar hoch, der Wein ist herrlich intensiv aber er macht zurzeit zum Essen kaum Freude. Was ist los? Ich habe nach 5 Tagen einen Rest in der Flasche nachdegustiert. Der Wein hat sich kaum verändert! Eine Aromabombe für die Zukunft? Oder sind die Gerbstoffe schlicht unreif? Der Most nachkonzentriert? Nicht vergleichbar mit den Weinen von Matetic. Trinken: ab 2020+? 17+?/20.

Wenn Sie mehr über die Geschichte des Weinbaus und den klimatischen Bedingungen in Chile erfahren möchten, finden Sie im Vinifera-Mundi [Bericht](#) über das Weingut Vinas Montes von Sept. 2012 einige Angaben.

Die Weinhandlung Cave SA in Gland hat in Ihrer [Vinifera-Ausgabe](#) von Oktober 2012 den Bericht: „Chile – die Revolution der Terroirjäger“ publiziert.

Autor: Anthony Holinger, 26. März 2013

Lektorat: Jean François Guyard

Fotos (ohne Angaben) : Matetic Vineyards

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.